

БАГЕТА – baguette : Националният хляб на Франция. БАГЕТА означава пръчка, а това е характерната външна форма на традиционния френски хляб.

Традиционната френска багета има тънка и дълга форма като пръчка, хрупкава, златно-кафява кора, еластична и шуплеста вътрешност. Традиционната багета е хляб от пшенично брашно и натурален малц или малцово брашно.

Безспорно, това може да се осъществи само при занаячийски условия и за това през 1995г. френският парламент гласувал закон за защита на занаячийското (artigianale) производство на френския хляб франзела (baguette) и по принцип защита на френските занаячийски пекарни (boulangerie).

АЛМА ЛИБРЕ възприема френската франзела като ЕТНИК хляб и със серия от рецептурници и продукти възражда оригиналната френска БАГЕТА предлагайки (без да е задължително) технологията по бавна ферментация.

По технологията на бавна ферментация се произвеждат почти всичките БАГЕТИ факт, който придава по-багати аромати и по-здрава структура на хляба без да вдига изобщо себестойността на франзелите.

Консултирайте се с технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026

Но само технологията не е достатъчна.

За да се получи идеална структура на БАГЕТА трябва много добри брашна.

АЛМА ЛИБРЕ избира и Ви предлага :



ЛА ПЕТРИШЕ (код 210333) Германия - ПЛАНГ

Това е смес от висококачествено пшенично брашно, мая и малцово пшенично брашно.

Само 10% ЛА ПЕТРИШЕ върху обикновено брашно са достатъчни за производство на оригинална френска БАГЕТА, селски френски хляб и други хлебни френски творения.

Малцовия ароматен нюанс дава впечатлението, че тази багета е изпечена на фурна с дърва!



МЕТРАДЖИН (код 210315) Германия - КОМПЛИТ

Това е смес от висококачествено пшенично брашно, натурална пшенична закваска, пшеничен зародиш и др.

Само 10% МЕТРАДЖИН върху обикновено брашно са достатъчни за производство на оригинална много ароматна френска БАГЕТА с хрупкава кора и мека вкусна вътрешност.



БАГЕТБАК (код 210103) Германия - УНИФЕРМ

Това е смес от висококачествено пшенично брашно, малцово пшенично брашно, гликози, емулгатори, ензими и др.

Само 3% БАГЕТБАК върху обикновено брашно са достатъчни за да предадът на вашата франзела здравата структура която изисква оригиналната френска багета.



Консултирайте се с технолозите на „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“ : тел. 0878690025, 0878984887, 0878515026